

MONTALBERA®

GRAPPA DI RUCHÈ

Ausbau in Carati (Barriques)

Anbaugebiet:

Castagnole Monferrato (Piemont)

Weinberg:

Trester von unseren Weinbergen.

Rebsorte:

Ruchè

Vergärung und Destillation:

Traditionelle Vergärung in entsprechenden Vakuumbottichen, damit kein olfaktives Element verlorengeht und anschließende Destillation in diskontinuierlichen Dampfdestillierkolben.

Affination:

Ausbau in Carati (Barriques) aus Eichenholz.

Farbe:

Bernsteinfarben mit leichten Goldreflexen.

Duft:

Intensiv, anhaltend, leicht aromatisch, mit dem typischen Duft des Veilchens.

Geschmack:

Warm im Gaumen, fein, seidig und harmonisch.

Flasche:

Sabina Quadra – Modell Chanel
Gewicht 600 g – 500 cl
Glasfarbe weiß.

Verschluss:

Korken.

Verpackung:

Einheimische Tanne, Buchverschluss mit Brandmarkierung.

Erhältliche Formate:

Flasche 0,50 l

Alkoholgehalt:

40 Prozent

Serviertemperatur:

12-14 Grad

